MANUAL DE INSTRUCCIONES

Ollas a Presión Cierre Externo de aluminio

universal®

inventamos felicidad

Este producto está garantizado por defectos de manufactura y materiales durante 10 años a partir de la fecha de compra de acuerdo con lo establecido en el manual de instrucciones.

10 AÑOS DE GARANTÍA

VERSIÓN 6 - NOVIEMBRE 2014 01 - XXXXXXXX

Ollas a Presión Cierre Externo de aluminio

Ref.	Cap.	Presión Nominal
L25000	2 y 4 Lts.	80 kPa
L25300	3 Lts.	80 kPa
L25400	4 Lts.	80 kPa
L25501	5 Lts.	80 kPa
L25600	6 Lts.	80 kPa
L29000	2 y 6 Lts.	80 kPa
L29400	4 Lts.	80 kPa
L29600	6 Lts.	80 kPa
L29800	8 Lts.	80 kPa
L37403	6 Lts.	80 kPa
L37404	6 Lts.	80 kPa
L33601	6 Lts.	80 kPa
L33603	6 Lts.	80 kPa
L24200	2 Lts.	80 kPa

universal®

inventamos felicidad

Visítanos: www.universal.com.co

Hogar Universal

@HogarUniversal

@hogaruniversal

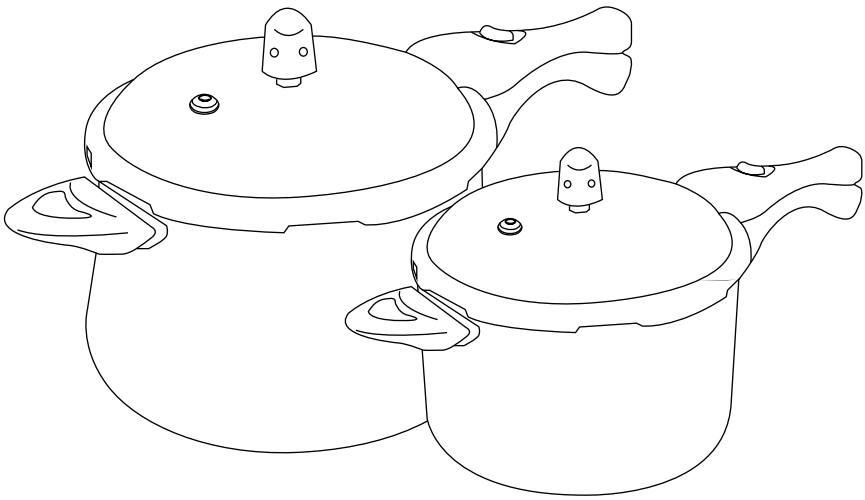
HogarUniversal

MANUAL DE INSTRUCCIONES

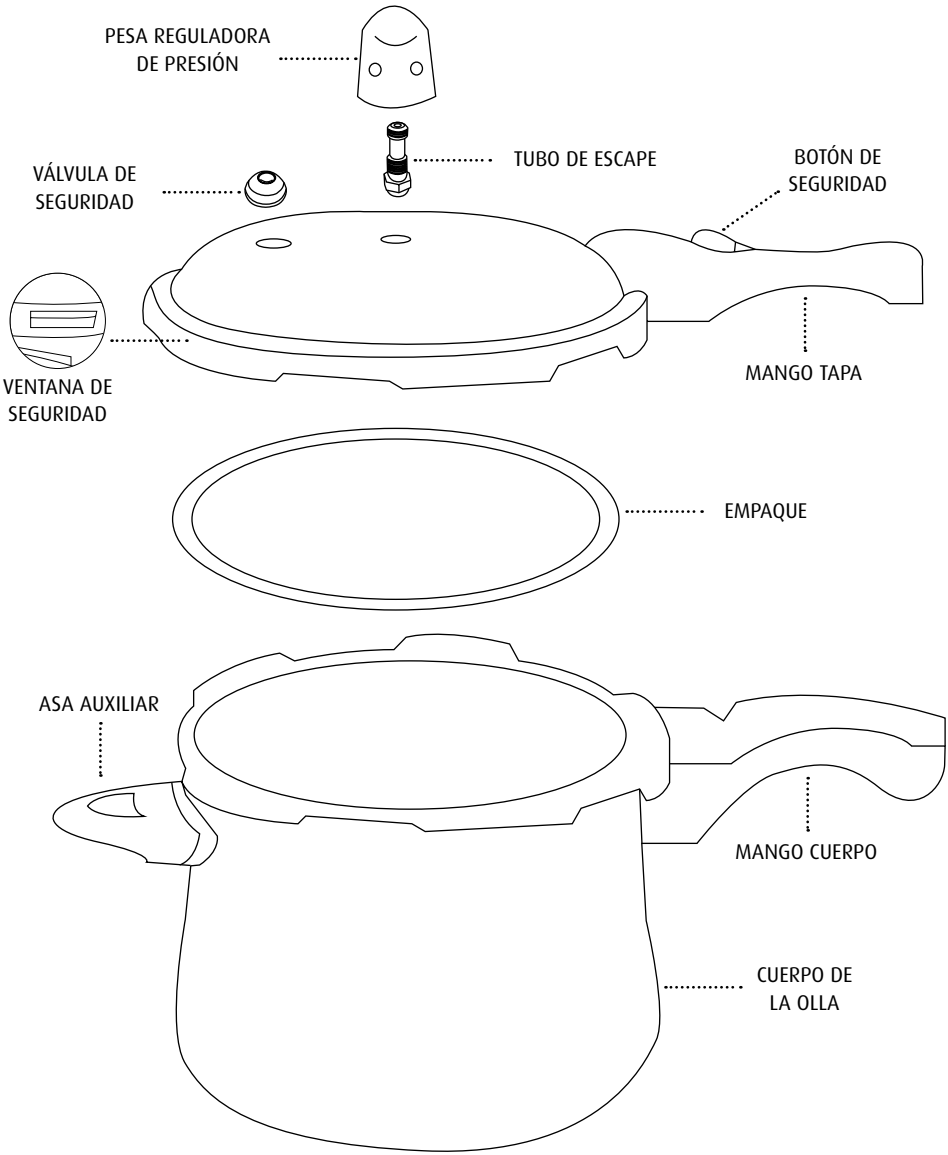
Ollas a Presión Cierre Externo de aluminio

ÍNDICE

I.	PARTES DE LA OLLA Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	**4**
II.	PUNTOS A TENER EN CUENTA EN EL USO DE LA OLLA	**5**
III.	SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS	**7**
IV.	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	**9**
V.	CÓMO USAR LA OLLA	**9**
VI.	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	**12**
VII.	MANTENIMIENTO	**13**
VIII.	PREGUNTAS Y RESPUESTAS	**13**
IX.	PASOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN	**14**



I. PARTES DE LA OLLA Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

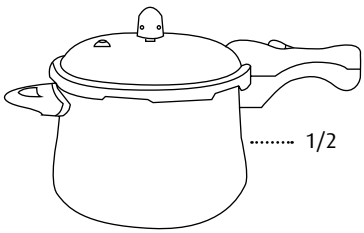


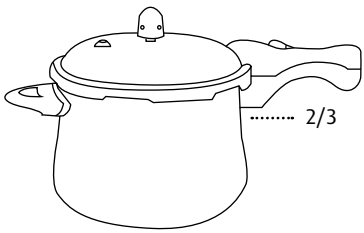
II. PUNTOS A TENER EN CUENTA EN EL USO DE LA OLLA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CON ESPECIAL ATENCIÓN ANTES DE USAR SU OLLA A PRESIÓN UNIVERSAL, ASEGURÁNDOSE QUE LAS ENTENDIÓ CLARAMENTE.

1) Este producto cocina bajo presión; por ello, si se usa inadecuadamente puede producir quemaduras. Asegúrese que el producto esté completamente tapado antes de llevarlo al fuego.

2) No llene la olla a presión más de 2/3 partes de su capacidad. Cuando cocine los alimentos que crezcan durante la cocción como arroz, vegetales secos, etc., no llene la olla de presión más de 1/2 de su capacidad. Un llenado en exceso puede ocasionar un exceso de presión y puede causar obstrucción en el tubo de escape.





3) Nunca cocine los alimentos que puedan hacer espuma, tales como: pastas, puré de manzana, arándano, ruibarbo, cebada, avena u otros cereales, ya que estos pueden bloquear o taponar el tubo de escape.

4) No toque las superficies calientes, utilice los mangos y asas de la olla. Si toca las superficies calientes le pueden producir quemaduras.

5) Vigile cuidadosamente cuando el producto se utilice en presencia de niños.

6) La olla de presión no debe utilizarse dentro del horno.

7) Cuando el producto contenga líquidos calientes, muévalo con precaución.

8) No utilice la olla de presión para un uso diferente al que fue diseñada.

9) No utilizar esta olla para freir con o sin aceite.

10) Siempre revise el tubo de escape antes de usar el producto y asegúrese que no esté obstruido o bloqueado.

11) Esta revisión puede realizarse visualmente o con el gancho limpiador.

12) Nunca deje la tapa apoyada sobre la olla para conservar el calor (para eso utilice una tapa de olla convencional), pues aunque la llama este apagada, el calor del alimento genera presión, pudiendo provocar un accidente.

13) Limpie cuidadosamente antes y después de cada uso el tubo de escape; utilice para este proceso el gancho limpiador que se suministra con la olla. La obstrucción de este tubo de escape de vapor hará operar la válvula de seguridad de reposición.

II. PUNTOS A TENER EN CUENTA EN EL USO DE LA OLLA

14) La parte interior de la pesa (válvula reguladora), se debe mantener limpia para que pueda regular adecuadamente la salida de vapor.

15) La válvula de seguridad actuará sólo en el caso que el tubo de escape se obstruya, dejando escapar vapor y aliviando la presión interna. Si esto ocurriera; suspenda la cocción, limpie el tubo de escape cuidadosamente y vuelva a poner en su sitio la válvula de seguridad, oprimiendo el botón naranja a su posición original.

16) Si la pesa salta con frecuencia y deja que el vapor se escape frecuentemente, esto indica que la temperatura es muy alta y es necesario disminuirla a medio o a bajo. En caso que el escape de vapor esté ocurriendo por los bordes de la tapa, enfríe la olla eliminando toda la presión interna. Retire la pesa reguladora de presión y abra la olla. Limpie los bordes internos y el empaque, secándolos. Monte nuevamente y reinice la operación. Si todavia hay escape, limpie el empaque nuevamente y reinicie la operación de cocción. En caso que el escape continue, cambie el empaque por otro nuevo marca UNIVERSAL®.

17) La tapa no debe abrirse mientras haya presión dentro de la olla y tampoco cuando la olla de presión esté caliente. Ábrala solo cuando esté fría y la presión haya sido liberada completamente.

18) Para reducir la presión en la olla rápidamente, coloque la olla debajo de un chorro de agua fría, deje el agua fría corra sobre la olla, levante la válvula (pesa) con un tenedor o cuchara larga para que el vapor escape. Cuando no haya más escape de vapor, la olla podrá ser destapada.

19) Es importantísimo que el empaque o "caucho" de su olla de presión, sea un repuesto original, pues un empaque de mala calidad contamina los alimentos y puede ser tóxico, dura pocos días, se cristaliza y se quiebra.

20) Nunca compre repuestos que no sean originales, busque siempre los legítimos, pues sólo estos le pueden brindar las características necesarias para el buen funcionamiento del producto.

21) El borde de la olla y el borde de la tapa deben estar libres de partículas de comida, sal o grasa y es preferible que estén secos para que la olla cierre herméticamente.

22) Nunca retire la pesa reguladora de presión durante la cocción o con su olla de presión aún caliente, la salida de vapor por el tubo puede causar quemaduras.

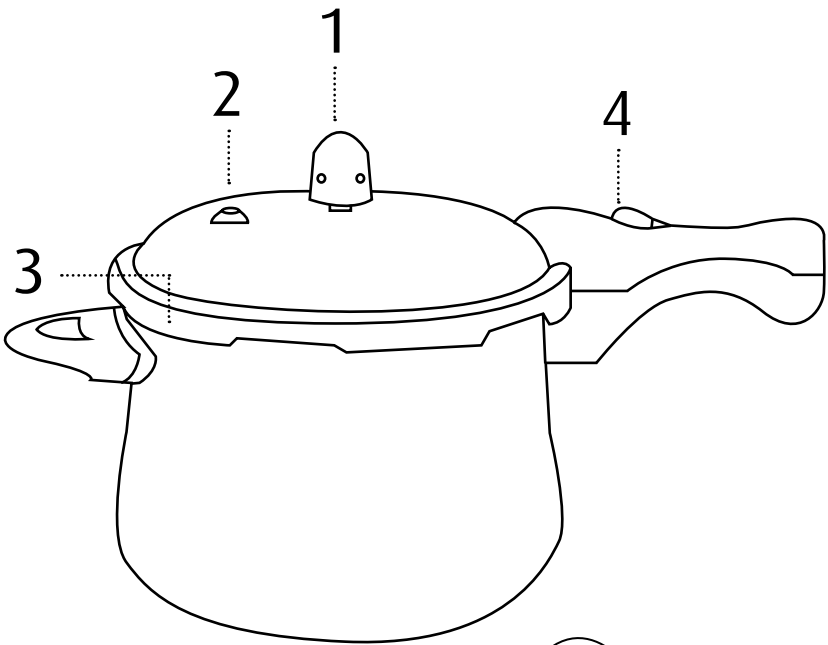
23) En caso de un escape de vapor por uno de los sistemas de seguridad, protéjase de la salida de vapor. Apague el fuego y espere que su olla de presión se enfríe.

24) Nunca use su olla de presión sin agua.

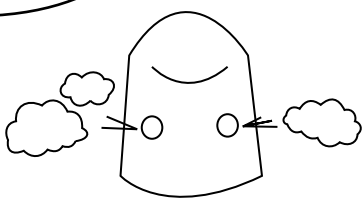
25) Tenga mucho cuidado al utilizar su olla de presión en presencia de niños.

NO UTILICE SU OLLA DE PRESIÓN SI ESTA PRESENTA CONSTANTE ESCAPE DE PRESIÓN.

Use nuestros productos para sentirse a gusto y tranquilo, los hemos diseñado y equipado con múltiples dispositivos de seguridad.



1) Válvula reguladora de presión: Si la presión en el interior es superior que el rango normal de uso, la válvula reguladora de presión liberará vapor extra.



2) Válvula de seguridad: La válvula de seguridad alivia la presión interna de la olla en caso de que bloquee el tubo de escape, proyectando lentamente hacia afuera solo el vapor sin producir "explosión" (Ver fig.1).
Una vez expulsado el vapor, el usuario puede volver a poner en su sitio la válvula de seguridad, oprimiendo el émbolo o botón en su posición original (Ver fig.2).

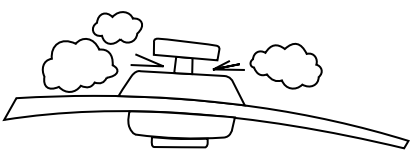


Fig.1

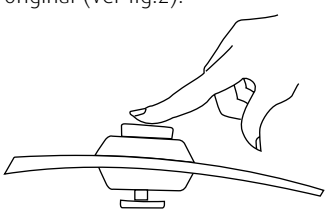
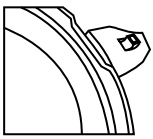


Fig.2

3) Ventana de seguridad: Funcionará sólo en el caso de una obstrucción simultánea del tubo de escape y de la válvula de seguridad. El exceso de presión forzará el empaque a salir parcialmente por la ventana de la tapa de la olla, disminuyendo la presión interna. Si esto ocurriera, retire la olla de la fuente de calor y enfríe. Abra la tapa, limpie todos los agujeros del tubo de escape y limpie la válvula de seguridad. Coloque nuevamente en su posición correcta el empaque y reinicie el proceso de cocción de los alimentos.



4) Botón de seguridad: Ubicado en el interior del mango de la tapa, se acciona mediante el botón que se encuentra sobre el mismo. Actúa sobre el empaque, separándolo de su alojamiento y permitiendo la salida de cualquier resíduos de presión de la olla en el momento de abrirla o evitando que adquiera presión antes de estar totalmente cerrada (con los mangos sobrepuestos).

¡USTED PUEDE CAMBIAR LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD!

NOTA: Es necesario la revisión en un Centro de Servicio Autorizado para verificar que el cuerpo de la olla y tapa estén en perfecto funcionamiento para evitar gastos innecesarios.
Los dispositivos de seguridad que pueden ser reemplazados directamente por usted son:

Ref.	Descripción	Observación
L25492	Juego pesa, tubo y tuerca	Para todas las ollas cierre externo
L25455	Válvula de seguridad	Para todas las ollas cierre externo
L25323	Empaque olla 3 lts	Para las ollas cierre externo de 2 y 3 lts
L25423	Empaque ollas 4 y 6 lts	Para las ollas cierre externo de 4 y 6 lts
L25823	Empaque ollas 8 lts	Para las ollas cierre externo de 8 lts

IV. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1) Esta olla tiene múltiples sistemas de seguridad que garantizan el funcionamiento seguro de la olla. (Ver III. Seguridad de los productos)

2) Los mangos y asas permiten la apertura y cierre de la olla a presión, así como su manejo. Las ollas a presión Cierre Externo UNIVERSAL®, contienen mango en la tapa y en el cuerpo; las ollas a partir de 5 litros tienen además un asa auxiliar en el cuerpo, facilitando el manejo de las mismas. (Ver Fig. 1)

3) Las ollas a presión Cierre Externo UNIVERSAL están equipadas con un empaque de silicona, ubicado en la tapa; su función consiste en sellar la tapa con el cuerpo de la olla a presión. (Ver Fig. 2)

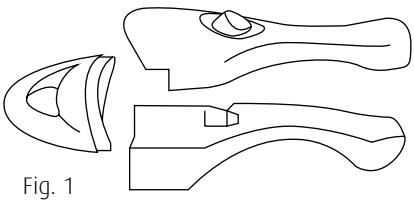


Fig. 1

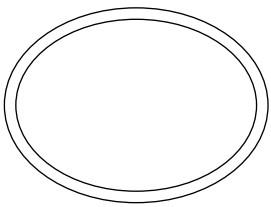
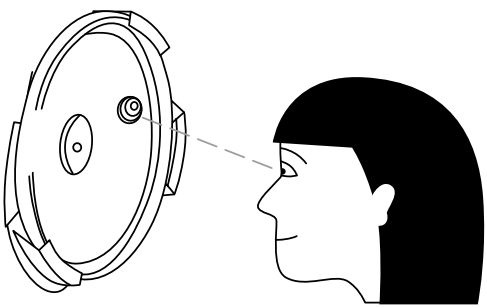


Fig. 2

V. CÓMO USAR LA OLLA

Por favor, limpie la olla a presión, añada agua y caliente durante media hora antes de usar por primera vez, para eliminar cualquier tipo de olor.

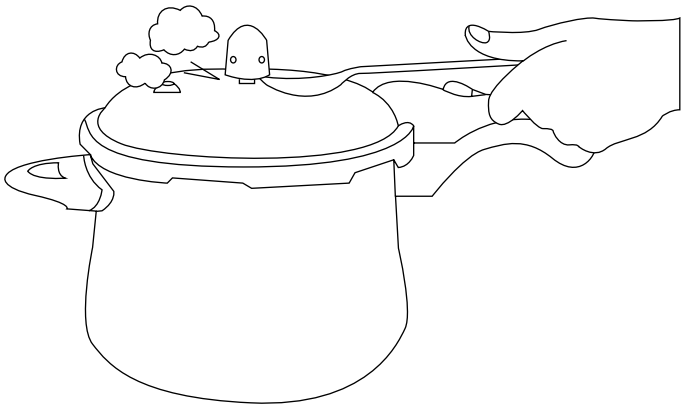
1. Antes de utilizarla, asegúrese que el orificio tanto de la válvula de seguridad como de la válvula de liberación de vapor no estén obstruidos.



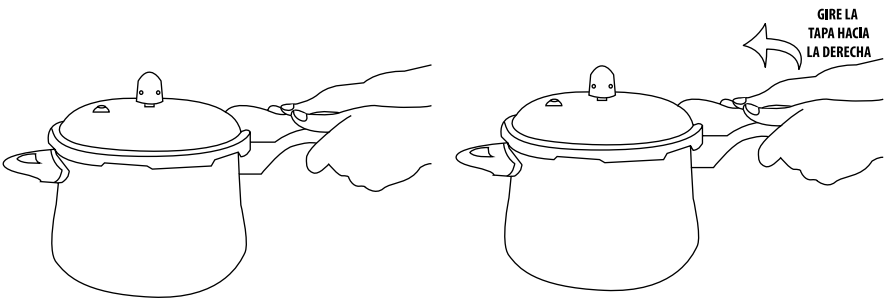
Cómo abrir y cerrar la olla de presión:

1) Al abrir la olla.

a) Cuando retire la olla de presión del fuego, no proceda inmediatamente a retirar la tapa. Espere hasta que la olla se haya despresurizado para abrirla. Para esto se recomienda levantar la pesa de la olla con un tenedor o cuchara y permitir así la salida del vapor.



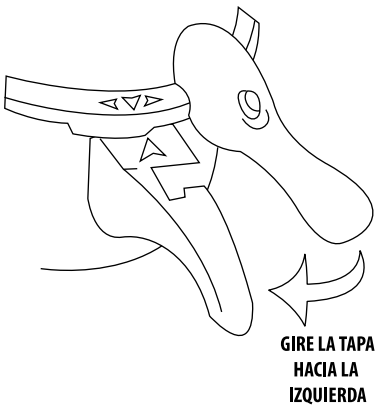
b) Para abrir la olla, una vez el vapor haya sido liberado, empuje primero el botón hacia adelante (teniendo los mangos centrados) y luego gire la tapa hacia la derecha.



NOTA: Si tiene dificultad al empujar el botón al momento de abrir la olla, suéltelo y devuelva los mangos a su posición centrada. Reintente abrir la olla siempre empujando primero el botón y luego girando la tapa, de lo contrario el botón se frena y se impide la apertura. Esto es por su seguridad. Asegúrese que la olla se haya despresurizado totalmente antes de activar la perilla del mango de la tapa.

2. **Al cerrar la olla.**

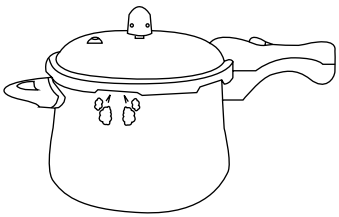
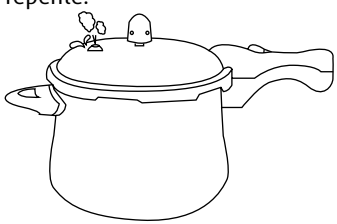
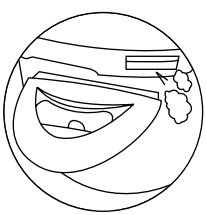
a) Para cerrar la olla de presión, alinee la flecha grabada en la tapa con la flecha localizada en el mango de la olla. La tapa debe estar perfectamente centrada con respecto al cuerpo de la olla, de tal manera que las aletas de la tapa coincidan con los espacios en el cuerpo.Gire la tapa hacia la izquierda hasta que sienta el enganche del actuador en el mango del cuerpo.



Cuando la olla es nueva, la tapa está bien ajustada. Con el uso, ella desliza con más facilidad. Ayuda a cerrarla empujando ligeramente la tapa fría, con la mano hacia abajo durante el cierre y si es necesario unte el empaque con aceite de cocina. Lave la olla antes de usarla, incluyendo el empaque e imprégnelo con aceite de cocina para que la olla abra y cierre suavemente.

VI. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si algún fenómeno anormal sucede, apague el fuego inmediatamente y retire la olla a un lugar adecuado y bañe la olla con agua lentamente para reducir la temperatura y la presión. Encuentre la razón y resuelva el problema con la siguiente tabla.

PROBLEMA	**CAUSA**	**SOLUCIÓN**
El vapor sale por la parte inferior de la tapa. 	Empaque de la tapa sucio	Limpiar el empaque, el borde de la olla y la tapa.
	El empaque está muy deteriorado.	Cambiar el empaque.
La tapa no se puede fijar adecuadamente.	La forma de la tapa o del cuerpo ha cambiado.	**a)** Cambie el empaque. **b)** Lleve la olla a un Centro de Servicio Autorizado.
Vapor y líquido se fugan por la válvula de seguridad de repente. 	El tubo de escape de vapor está obstruido.	Limpiar el tubo de escape.
	La válvula de seguridad ha perdido su función.	Poner la olla lejos de la fuente de calor. Después de que se enfríe, limpie y revise todos los dispositivos de seguridad. Cambiar las que han perdido sus funciones.
Al cocinar, el empaque de repente es forzado a salirse por la ventana de seguridad y se fuga el vapor. 	La función de seguridad del empaque está funcionando. Tal vez otro dispositivo ha perdido su funcionalidad.	Poner la olla lejos del fuego. Después de que se enfríe, limpie y revise todos los dispositivos de seguridad. Cambiar los dispositivos que han perdido sus funciones.
	El empaque está deteriorado y ha perdido su función.	Cambiar el empaque.

VII. MANTENIMIENTO

Mantenimiento completo de la olla a presión:

· Limpiar la suciedad.
· A continuación, saque el agua y mantenga la olla seca.
· No raspar la superficie de la olla con un material duro, como metal para evitar la abrasión.
· No toque la olla con otros tipos de metales para evitar la electro corrosión química.
· No guarde comida dentro de la olla por mucho tiempo.
· Retire el empaque de la tapa, limpie la suciedad del empaque y la tapa con agua caliente o algún detergente de lavado.
· Quite el agua y mantenga el empaque seco.
· Coloque el empaque en la tapa de nuevo.

VIII. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

1. **P: ¿Cómo cocinar buenas comidas?**
   R: Calentando la olla a fuego fuerte hasta que el vapor comience a salir por la válvula reguladora de presión.
   Cambie el fuego de fuerte a suave cuando el vapor empiece a salir por la válvula reguladora de presión.
   Permita que la presión dentro de la olla reduzca naturalmente.
   Fuego demasiado fuerte hará que el agua se sobre-evapore y provoque que la comida dentro de la olla se queme.

2. **P: ¿No está cocinando bien?**
R: Revise si el tiempo de cocción es controlado correctamente o no.
   Revise si la válvula reguladora de presión está colocada correctamente o no.
   Revise si el fuego de calentamiento es demasiado fuerte o demasiado bajo.
   Revise si el volumen de agua y sopa es el adecuado o no.
   Revisar si la presión es normal o no. (Existe alguna fuga de vapor mediante la válvula reguladora de presión o no.)

3. **P: ¿Por qué el color del arroz cambia a gris?**
   R: Cocinando a alta temperatura y alta presión, el aminoácido y los sacáridos se descomponen por el calor. En consecuencia, el alimento que contiene ricas proteínas y carbohidratos puede cambiar su color a gris. Pero es inofensivo y el sabor no cambiará.

4. **P: Después de calentar, leche de soya mezclada con azúcar, ésta se salpica por la válvula de seguridad**
   R: Al calentar, alimentos líquidos mezclados con azúcar altamente espeso se salpicará por la válvula de seguridad a causa de la alta presión de vapor dentro de la olla. Al cocinar este tipo de comida, no cocine con presión, lo que significa no activar la válvula reguladora de presión.
   Otra opción es utilizar una tapa diferente para tapar la olla.

5. **P: ¿Qué hacer en caso de que la olla se caliente en seco o vacía?**
   R: Retirar del fuego inmediatamente, poner la olla lejos del fuego y dejar que se enfríe de naturalmente. No vierta agua sobre la olla.

IX. PASOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

TIPO DE COMIDA	VOLUMEN DE COMIDA + AGUA	TIEMPO DE FUEGO SUAVE DESPUÉS DE LIBERACIÓN DE VAPOR CONSTANTEMENTE POR LA VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	ESTADO DE LA COMIDA COCINADA DESPUÉS DE QUE SE ENFRÍE NATURALMENTE	OBSERVACIONES
Res	1/2	15-20 min	Muy Blanda	Cortar en trozos
Chuleta	1/2	8-12 min	Carne y hueso son separados	Cortar en trozos
Lomo Cerdo	1/2	15-20 min	Carne y hueso son separados	Corte cruzado
Pollo	1/2	8-10 min	Carne y hueso son separados	Pollo entero
Pescado	1/3	2-4 min	Bien cocinado	
Cordero	1/2	8-12 min	Bien cocinado	
Tamal	2/3	10-15 min	Bien cocinado	
Maíz	2/3	5-8 min	Bien cocinado	
Papa	2/3	6-10 min	Bien cocinado	
Colada	1/3	10-15 min	Blando	
Legumbre	1/4	12-16 min	Bien cocinado	
Fríjoles	2/3	35-45 min	Bien cocinado	Remojar aprox. 2 horas

• Notas: El tiempo mencionado anteriormente es sólo para referencia. Los cambios en detalle son para cada tipo de alimentos. Los usuarios pueden ajustar el tiempo apropiado de acuerdo a su experiencia práctica o según su ciudad de residencia.

universal®

CERTIFICADO DE GARANTÍA POR DIEZ (10) AÑOS

MODELO O REFERENCIA: _____

NOMBRE DEL COMPRADOR: _____

IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE: _____

FECHA DE COMPRA: DD / MM / AAAA _____ **LUGAR DE COMPRA:** _____

CIUDAD: _____ **TELÉFONO:** _____

E-MAIL: _____

IMPORTANTE

LANDERS y CIA S.A.S le agradece por adquirir la Olla de presión UNIVERSAL®, la cual es fabricada bajo estrictos controles de calidad empleando mano de obra calificada y materiales de la mejor calidad.

LANDERS y CIA S.A.S garantiza este producto por defectos originales de fabricación y/o materiales, durante DIEZ (10) años a partir de su compra, excepto sus accesorios*.

PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DEL PRODUCTO TENGA PRESENTE LO SIGUIENTE

1. Lea cuidadosamente el Manual de Instrucciones del producto, ya que la garantía sólo cubre productos que hayan sido utilizados siguiendo dichas instrucciones. 2. LANDERS y CIA S.A.S cuenta con Centros de servicios Autorizados con una amplia cobertura a nivel Nacional. El producto siempre debe ser revisado y/o reparado en alguno de nuestros Centros de Servicios Autorizados. 3. El diagnóstico y el restablecimiento del producto es totalmente gratuito para el consumidor, dentro del periodo de la garantía. Cualquier defecto en la fabricación y/o material, previa revisión del Centro de Servicios Autorizado, será reparado sin costo alguno.
4. El producto debe haberse utilizado siguiendo las advertencias de seguridad y las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. 5. Recuerde la fecha de adquisición del producto, debido que éste tiene 10 años de garantía a partir de su compra. Por tal razón, es recomendable conservar la factura de compra y el certificado de garantía. 6. Cumplido el término de la garantía todo diagnóstico y reparación será asumida por el consumidor. 7. LANDERS Y CIA S.A.S garantiza el suministro de repuestos y partes para este producto por espacio de cinco (5) años, a partir de la fecha en que se suspenda la comercialización del mismo.

MOTIVOS POR LOS CUALES NO PROCEDE LA GARANTÍA

1. Cuando el producto ha sido usado en aplicaciones comerciales o industriales. 2. Cuando el usuario no entregue el producto completo a los Centros de Servicios Autorizados. 3. Cuando el producto haya sido reparado y/o manipulado por personal y/o Centros de Servicio NO autorizados por LANDERS y CIA S.A.S 4. Cuando la falla atribuible al producto se deba al desgaste natural por el uso del mismo. 5. Cuando se haya modificado el producto o se haya utilizado accesorios diferentes a los recomendados por el fabricante. LANDERS Y CIA S.A.S no será responsable por daños o lesiones ocurridas por estas modificaciones al producto. 6. Cuando se observen golpes o alteraciones en el producto atribuibles a caídas, maltrato o mal uso por parte del usuario. 7. Cuando el producto tenga signos de haber sido usado en lugares potencialmente peligrosos.

* Los accesorios tienen una garantía de un (1) año a partir de la fecha de la compra. Los accesorios son todos aquellos elementos que se pueden manipular, retirar y/o lavar por parte del usuario, tales como: Válvula reguladora de presión , válvula de seguridad, empaque, asas auxiliares, mangos, entre otros.

Ver los Centros de Servicio Autorizados de todo el país.

universal® CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS EN COLOMBIA

ANTIOQUIA
ANDES
DISTRIBUIDORA GALLEGO
Cll.50 No.50A-18 | Tel.8414588 - 8414247
APARTADÓ
ALMACÉN EL PESCADOR
Cll.98 No.99 - 02
Tel. 828 0748 | Cel. 300 8940937
BELLO
· LA SOLUCIÓN
Cr.50 No.46 -107 | Tel. 466 3933
· ELECTRO OSTER
Cr.48 No.51 - 14 | Cel. 314 7013515
CALDAS
ELECTRO GER
Cr.52 No.129Sur - 34
Tel. 278 2045 | Cel. 312 2440672
CAUCASIA
ALMACÉN TALLER ONIX
Cr.1A No.18-43 | Tel.8393165 - 8392565
CIUDAD BOLÍVAR
CACHARRERÍA UNICA
Cr.49 No.48 - 40
Tel. 841 1359 | Cel. 311 3285072
CONCORDIA
ALMACÉN Y COMPRAVENTA EL DIAMANTE
Cr.19 No.20 - 27
Tel. 844 6280 | Cel. 311 6179117
COPACABANA
ALMACÉN FLORIDO
Cll.49 No.49 - 53 | Tel. 401 4361
EL BAGRE
ALMACÉN Y TALLER SABELOTODO
Cll. de los kioscos No.49A - 67
Tel. 837 2027 | Cel. 311 3333475
EL CARMEN
TALLER TORNILLOS Y ACCESORIOS JAZ
Cll.30 No.27 - 55 | Cel. 311 2440380
ENVIGADO
SÚPERLICUADORAS
Cll.37Sur No.45 A - 06
Tel. 270 7780 - 271 8268
ELECTRO HERRAMIENTAS
Diag.40 No.33Sur - 78
Tel. 331 4333 | Cel. 314 7712550
ITAGÜÍ
LICUADORAS Y VENTILADORES BITAGÜÍ
Cr.50 No.54 - 06
Tel. 281 2471 | Cel. 314 7525133
LA UNIÓN
ALMACÉN REMATES
Cr.9 No.10 - 36 | Tel. 556 0888
MEDELLÍN
ORBIELECTRÓNICAS
Av.33 No.74E - 134 | Tel. 444 7061
LICUADORAS Y PLANCHAS
Cll.50 No.56B-48 | Tel.5116035 - 2930686
SÚPERLICUADORAS
Cr.81 No.42C 17 PISO 1 y 2
Tel. 413 6290 - 416 7866
FAMILIAR DE REPUESTOS LTDA
Cll.50 No.55 - 92 | Tel. 511 6171
REPUESTOS Y SERVICIOS W.P.
Cll.44 No.92 - 08 | Tel. 258 8975
LA CASITA ELÉCTRICA BELÉN S.A.S
Cr.78B No.3 - 40 | Tel. 343 6013
PUEBLO RICO
FERRETERÍA Y ALMACÉN ELÉCTRICO
4 ESQUINAS
Cll.31 No.26 A - 30
Tel. 849 8355 | Cel. 314 6622757
PUERTO BERRÍO
SERVIREPUESTOS UNIVERSAL
Cr.3 No.51 - 13 | Cel. 320 2611528
RIONEGRO
A.L ON LINE S.A.S
Cr.46 No.54 - 19 | Tel. 561 0085
SAN PEDRO DE URABÁ
MISCELÁNEA EL CID
Cll.50 No.42 - 41 | Tel. 8204225
SANTA BÁRBARA
ALMACÉN ANIBAL OSPINA R.
Crr. Santander No.51 - 10
Tel. 846 3266 | Cel. 310 3811188
SANTA FÉ DE ANTIOQUIA
SERVITEC
Transv. 8 No.16-30 Local 5 Mall Palma Sol
Barrio Llano de BOLÍVAR
Tel. 853 1840 | Cel. 300 6210752
SANTUARIO
VARIEDADES FERREL
Cll.51 No.47 - 45 | Tel. 567 2329
SEGOVIA
TIENDA MIXTA EL INSTALADOR
Cll.48 No.51 - 18
Tel. 831 5494 | Cel. 320 7278889
SONSÓN
SERVIELÉCTRICOS UNIVERSAL
Cll.8 No.5 - 70
Tel. 869 2220 | Cel. 312 2108403
URRAO
TV COLOR
Cr.30 No.28 - 27
Tel. 850 4003 | Cel. 311 6073921
VENECIA
ELECTRO VENECIA
Cr.51 No.49 - 56 | Tel. 849 0789
YARUMAL
ALMACÉN ELECTRO RAYBETT
Cr.20 No.20 - 49
Tel. 853 7222 | Cel. 312 8268514

ATLÁNTICO
BARRANQUILLA
·C & M REPUESTOS Y SERVICIOS
Cll.70 No.45 - 29 | Tel.3688929 - 3564080
·DISTRIBUIDORA RINCÓN
Cr.40 No.3 -60 | Tel.3707965 - 3400662
·ALMACÉN Y REPARACIÓN DE
ELECTRODOMÉSTICOS NACHOS
Cll.40 No.32-20 | Tel. 3799739 - 3706444
·LA CASA DEL REPUESTO
Cll.38 No.40 - 17 Local 344 | Tel.3799252
·HOME TECNOLOGY SERVICES S.A.S.
Cll.44 No.50B-21 Barrio Abajo | Tel.3514561

BOLÍVAR
CARTAGENA
·LICUACENTRO
San Pedro Manzana 6 Lote 13
Tel. 661 2406 - 663 1100
·DISTRIBUIDORA FERRETERA
INTERNACIONAL S.A.S
C.C. Bazurtico Local 55
Tel.6740998 - 6722170 | Cel.3145957109
MAGANGUÉ
CRÉDITOS NACIONALES
Cr.2A No.9 - 69
Tel. 687 8136 | Cel. 300 8158431

BOYACÁ
CHIQUINQUIRÁ
·DISTRIBUIDORA DEL CENTRO
Cr.10 No.12 - 108
Tel. 726 3406 | Cel. 312 5471449
·ALMACÉN ELECTROMAR
Cr.10 No.14 - 29
Tel. 726 6626 | Cel. 312 4351371
DUITAMA
ELECTROSERVICIOS ROJAS
Cr.17 No.10 - 37 | Cel. 314 2673951
MONIQUIRÁ
ELECTROFER
Cr. 7 No.19 - 38
Tel. 728 0162 | Cel. 313 2392492
PUERTO BOYACÁ
ALMACÉN FLORIDO
Cr.4 No.13 - 28 | Tel. 738 3647 - 738 3666
Cel. 311 2337865
SOGAMOSO
·ELECTRO SERVICIOS
Cll.11 No.15 - 23
Tel. 771 2696 | Cel. 311 2518797
·EL RAYO ELÉCTRICO
Cll.10 No.10 - 57
Tel. 772 2878 | Cel. 311 2131645
TUNJA
TALLERES LA LLAVE
Cll.19 No.14 - 13 | Cel. 311 4665231

CALDAS
ANSERMA
CRISTALERÍA CORONA
Cr.4 No.8 - 62 | Tel. 853 5414
CHINCHINÁ
REFRIELÉCTRICOS GRACIELA
Cr.8 No.8-60 | Tel.8507985 - 3319024
LA DORADA
ALMACÉN SERVIGAS
Cr.6 No.12 - 26 | Tel. 839 0228
MANIZALES
·CRISTALERÍA HOGAR
Cll.28 No.21 - 54
Tel. 882 3756 | Cel. 300 6127719
·CENTRO DE SERVICIOS LA PIPA
Cr.18 No.22 - 30
Tel. 880 3701 | Cel. 311 3549509
SALAMINA
COMERCIALIZADORA AMIGA
Cr.6 No.10 - 20
Tel. 859 5984 | Cel. 311 3333010
SUPÍA
SONI - VISION
Cr. 9 No.34 - 09 | Cel. 310 3871078
VITERBO
EL DISCO DE ORO
Cr.7 No. 7 - 39 | Tel. 8690264

CAQUETÁ
FLORENCIA
TALLER EL SEGURO
Cll.18 No.10 - 80
Tel. 435 3119 | Cel. 315 8853951
SAN VICENTE DEL CAGUÁN
ELECTRÓNICA CENTRAL DE SAN VICENTE
Cr.7 No.5A - 141
Cel. 317 7105640 - 314 4679924

CASANARE
YOPAL
TECNIHOGAR JBR
Cll.15 No.20-48 Barrio Libertador
Tel. 632 4717 | Cel. 312 3064461

CAUCA
POPAYÁN
·LA NOTA MUSICAL
Cll.6A No.7-51 | Tel.8395298 - 8243531
Cel. 315 5785065
·ALMACÉN FERZUGAS
Cll.5 - 18 Sector Galería La Esmeralda L. 19
Tel. 821 10 89 | Cel. 315 5667255

CESAR
AGUACHICA
ALMACÉN EL DESVARE
Cll.3 No.15 - 78 Local 1
Cel. 317 3793796 - 318 8170550
VALLEDUPAR
·CLÍNICA DEL REPUESTO
Cr.9 No.19 - 30 | Tel. 580 6495
·REPRE. Y DISTR. NOSOTROS LTDA
Cr.7A No.17A - 39 | Tel. 574 3940

CHOCÓ
QUIBDÓ
ALMACÉN MULTIVARIOS
Cr.4 No.24 - 39 | Tel. 671 2188

CÓRDOBA
CERETÉ
MISCELÁNEA ÁMBAR
Cr.15 No.9A - 67
Tel. 774 4231 | Cel. 300 6106261
LORICA
CACHARRERÍA Y MISCELÁNEA ARBELAEZ
Cr.2 No.20 - 27 | Tel. 773 5572
MONTERÍA
·SERVIHOGAR
Cr.5 No.38 - 28 Montería Moderno
Tel. 792 1925 Cel. 313 5698952
·SUMINISTRAR
Cll.39 No.3 - 43
Tel. 781 0811 | Cel. 315 7079283
·TÉCNICOSER
Cll.31A No.1 - 50 Edificio Garcés
Tel.7825735 - 7919109 | Cel.3106368693

CUNDINAMARCA
BOGOTÁ
ALMACÉN Y DISTRIBUIDORA EL PROGRESO
Av. Abastos 80 No.57A - 43 Sur
Tel.7767005 - 5731577 | Cel.3162284372
·CENTRAL DE LICUADORAS
Cr.10 No.19 - 69 Centro
Tel. 284 6357- 342 5582
·CENTRO VIMAQ
Cll.137 No.47-65 | Tel.5206641 - 2748917
·CRISTALERÍA COMPRE BARATO
Cll.48 No.3B - 32 Sur | Tel. 771 3641
·CRISTALERÍA TODO AKA
Av Usme No. 73D - 07 Santa Librada.
Tel. 768 8811 | Cel. 311 4869072
·ELECTROMERO LTDA
Cr.21 No.19A 25 Sur | Tel. 407 5615
·ELÉCTRICOS SERVI RUIZ
Transv. 78 No.68 A-20 Sur | Tel.7767514
·ELECTRO MASTER
Cr.95A No.138 - 79 Local 103 Suba
Tel. 692 1680
·EL PALACIO DE LA LICUADORA
Transv. 73D No.39A - 24 Sur
Tel. 403 2033 | Cel. 311 5311097
·FERRETERÍA DE TODITO
Cll.59C No.87N - 24 | Tel. 784 1057
·FERRETERÍA Y CRISTALERÍA EL DIAMANTE
Cll.49 No.77V - 59 Sur | Tel. 452 0768
·FERRELÉCTRICOS ALBERÁN
Cr.52C No.37 - 55 Sur Local 1
Tel. 230 8962 - 724 2184
·SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO
Cll.19A Sur No.18 - 45 Barrio Restrepo
Tel. 4071248 - 2390983
·EL MAYORISTA
Cr.65B No.16 - 55 Local 2
Tel. 405 0000 | Cel. 317 3321208
·R Y M LTDA COUNTRY
Cr.15 No.86 A 22 | Tel. 611 3971
·R Y M LTDA PLAZA DE LAS AMÉRICAS
Cr.71D No.1 - 21 Sur
Tel. 446 3893 | Cel. 300 3634081
·R Y M LTDA LA COLINA
Av. Las Villas Cr.58 No.132 - 18
Tel. 613 6247
·R Y M LTDA CEDRITOS
Cr.13 No.138 - 71
Tel. 258 1093 | Cel. 300 3634081
·R Y M LTDA LOS 3 ELEFANTES
Cr.72A No. 23 - 91 La Esperanza
Tel. 483 1019 - 410 7200
·R Y M LTDA TECNI-UNICENTRO
Cll.122 No.15 - 09 Local 203 y 204
Edificio Epicentro | Tel. 215 5730
·R Y M LTDA AV. ROJAS
Cr.70 No.64 - 24 Bosque Popular
Tel. 542 6492 | Cel. 310 5846021
·R Y M LTDA CORFERIAS
Cr.36 No.25A 35 | Tel. 269 7048

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS EN COLOMBIA

·R Y M LTDA SAN VICTORINO
Cll.11 No.13 - 52 Local 102 | Tel. 342 9503
·LA LLAVE ROJA
Cll.19 No.102 - 49 Fontibón
Tel. 418 4410 | Cel. 310 8806863
·SERVICIO TÉCNICO S.C
Autopista Sur No.52A 64
Tel. 563 5978 | Cel. 310 5649443
·INVERMUNDO
Cll.103 No.70-85 | Tel.5331824 - 2534828
·SERVIOSTER
Cll.11 No.13 - 52 Local 102
C.C. El Trevol San Victorino | Tel. 342 9503
·SERVITEC JRS
Cr.12 No.13 - 15 Local 12-13
C.C Kimberly San Victorino | Tel. 342 5084

CHÍA
ELECTRO LLAVES LIMAR
Cr.11 No.9 - 49 | Tel. 863 1062

GIRARDOT
ALMACÉN Y TALLER LA CASA DEL VENTILADOR
Cll.18 No.9 - 78 | Tel. 8351135 - 8334165

ZIPAQUIRÁ
ALMACÉN LA LICUADORA
Cll.7 No.8 - 08
Tel. 851 2934 | Cel. 314 3764728

GUAJIRA

RIOHACHA
CENTRO DE SERVICIOS LOPEZ DIGITAL
Cll.12 No.11 - 76
Tel. 727 0518 | Cel. 301 4273798

FONSECA
CENTRAL DE REPUESTOS SHEKINA
Cll.13 No.14 - 113 | Cel. 314 5285049

HUILA

LA PLATA
EL MUNDO DE LA LICUADORA
Cll.6 No.4 - 15 | Cel. 311 4999927

NEIVA
EL PORTAL DE LAS LICUADORAS LTDA
Cr.2 No.10 - 63 | Tel. 8720524 - 8727342

PITALITO
SERVICIO TÉCNICO LA CASA DE LA LICUADORA
Cll.7 No.3 - 36
Tel. 835 2452 | Cel. 320 4925170

MAGDALENA

CIÉNAGA
CACHARRERÍA REINA
Cll.17 No.17 - 101
Tel. 424 0773 | Cel. 314 5381246

FUNDACIÓN
SERVIELECTRONIC DE FUNDACION
Cr.7A No.6 - 25 Barrio Centro
Tel. 413 0202 | Cel. 311 8037175

SANTA MARTA
·COMERCIALIZADORA METROPOLITANA LTDA
Cll.14 No.6 - 31 | Tel. 431 4323
·ALMACÉN ELECTROREPUESTOS 3000
Cll.10 No.8A - 45 | Cel. 300 7905533

META

ACACIAS
CENTRAL DE REPUESTOS
Cll.15 No.17 - 15
Tel. 656 6152 | Cel. 313 3208498

VILLAVICENCIO
SERVITER A.F
Cr.26 No.35 - 09 Local 3 Edificio Adem.
Tel. 662 4867 | Cel. 313 5290210

NARIÑO

IPIALES
·ELECTRÓNICAS RCA
Cr.7 No.11 - 05 | Tel. 773 3047
·FRÍO LINE
Cll.6 No.3 - 97 | Tel. 725 3608

PASTO
·ELÉCTRICOS PRAGA
Cr.18 No. 7-55 | Tel.7212016 - 7219448
·DISTRILUX
Cr.27 No.15-36 | Tel.7228989 - 7234531

TUMACO
LLAVERÍA PAISA
Calle del Comercio | Tel. 7271507

PUTUMAYO

MOCOA
REFRIELÉCTRICOS
Cr.9 No.14 - 16 Avenida Colombia
Tel. 420 0756

PUERTO ASÍS
SOLUCIÓNES ELECTRÓNICAS Y G.M.
Cr.23 No.10 - 38 Barrio San Nicolás
Tel. 4220 346

QUINDÍO
ARMENIA
·LA LICUADORA
Cll.20 No.18 - 53 | Tel. 741 1866
·CENTRAL DE REPUESTOS LÍNEA HOGAR
Cr.16 No.14 - 42 | Tel. 745 2620

RISARALDA

DOS QUEBRADAS
LA CLÍNICA DE SU LICUADORA
Cll.35 No.14 - 22 | Tel. 332 3621

PEREIRA
CENTRO TÉCNICO LA BRILLADORA
Cll.21 No.10-24 | Tel.3351220 - 3344640

PEREIRA
·LA LICUADORA
Cll.21 No.9-73 | Tel.3335092 - 3356604
·CENTRO DE REPARACIONES
Cll.14 No.6 - 39 | Tel. 335 7676

SANTA ROSA DE CABAL
ELÉCTRICOS LA 14
Cr.14 No.15 - 46 | Tel. 364 1828

SANTANDER

BARRANCABERMEJA
SERVI-VARIEDADES
Cll. 54 No. 20 - 01
Tel. 611 7646 | Cel. 317 6695203

BUCARAMANGA
·PRODUCTOS ORING
Cr.22 No.28-32 | Tel.6358891 - 6350790
·ALMACÉN EL VIBORAL S.H.
Cr.17 No.35 - 50 Centro | Tel. 642 3453

CÚCUTA
·MULTICLÍNICA Y REPUESTOS LUCAS
Av. 8 No.9-47 C.C. Alejandría Local 2-26
Tel. 571 8775
·COMERCIALIZADORA NELCY
Av.10 No.6 - 01 Barrio el Llano
Tel. 572 2096 | Cel. 311 4535140

GIRÓN
FERRETERÍA GONCHI
Cll.42 No.22 - 10 Poblado | Tel. 6468128

OCAÑA
TALLER FRÍOPATRY
Cll.11 No.25A 20 Las Llanadas
Tel. 562 6347 | Cel. 315 7976261

SAN GIL
CASA DEL COMERCIO SAS
Cr.11 No.11-73 | Tel.7242325 - 7248172

SUCRE

SINCELEJO
SERVIBOBINAS
Cll.22 No.22 - 42 Tel. 274 5326

TOLIMA

IBAGUÉ
·SERVI KOSTO
Cll.17 No.2 - 82 | Tel. 261 8147
·SERVICIOS HENRY RAMIREZ
Cll.18 No.4 - 32 | Tel. 261 0907- 263 8302
·TODO REPUESTOS DEL TOLIMA
Cll.17 No.3 - 58 | Tel. 261 3355 - 261 2910
·SIE SERVICE SOLUTIONS
Av. Ferrocarril No.31 - 40
Tel. 264 8059 - 266 0606

MARIQUITA
·ALMACÉN SERVI-FLORIDO
Cr.4 No.7 - 13 Barrio El Carmen
Tel. 252 0332 | Cel. 312 8350690
·TECNICOSER
Cll.6 No.3 - 55 | Tel. 252 3201

VALLE DEL CAUCA

BUENAVENTURA
REFRIPARTES
Cll.3 No.3A - 08 | Tel. 241 6255

CAICEDONÍA
CRISTALERÍA Y ELÉCTRICOS JOTA EFE
Cll.12 No.15 -10 | Tel. 216 1450 - 216 4188

CALI
·ALMACÉN PRODIMAN
Cr.10 No.10 - 84 | Tel. 885 5772 - 885 5349
·ELECTRIONICA CENTRAL LA FLORESTA
Cll.33A Transv. 29 - 43 | Tel. 443 6269
·CENTRAL DE LICUADORAS SEDE 2
Cr.10 No.8 - 12 | Tel. 889 5957
·CENTRAL DE LICUADORAS SEDE 3
Av. Roosevelt No.29 - 30 | Tel. 514 0879
·CENTRAL DE LICUADORAS SEDE PRINCIPAL
Cr.10 No.8 - 24 | Tel. 896 3924 - 881 7763
·TECNI OSTER
Cr.56 No.18A 80 C.C. Guadalupe Local 6
Tel. 315 8991 - 553 9349
·ELECTROCHAPAS LA 23
Cr.23 No.101E - 15 | Tel. 404 2165
·CENTRO TÉCNICO ESPECIALIZADO
Cll.16 No.5 - 56 Local 634 C.C. El Diamante 2
Tel. 880 3467 | Cel. 316 3895702
·ELECTROMANTENIMIENTO EL GORDO
Cr.28D No.72J 60 Comuneros 2
Cel. 311 6221372
·REPUESTOS Y SERVICIOS SERVIHOGAR
Cr.5 No.43 - 26
Tel. 380 1221 | Cel. 315 5479436
·HITECH SERVICE CENTER LTDA
Cll. 22 Norte No.5B N - 54
Tel. 524 6414 | Cel. 318 7142957

CARTAGO
ALMACÉN ELECTROSERVICIOS
Cll.11 No.7 - 15 | Tel. 210 8181 - 213 7070

FLORIDA
TECNIFRÍO
Cll.8 No.14 - 63 | Tel. 264 2741 - 216 7542

LA UNIÓN
REFRIMAX
Cll.17 No.14 - 50
Tel. 229 2508 | Cel. 321 6333314

PALMIRA
ALMACÉN CARTAGENA
Cll.29 No.26 - 47 | Tel. 272 7554 - 275 5166

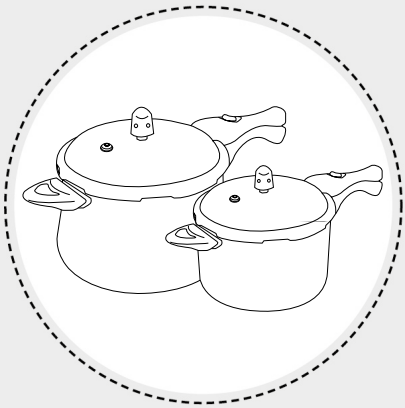
TULUÁ
LICUADORAS Y PLANCHAS ELECTRONIC
Cr.25 No.29 - 22 | Tel. 233 3777

YUMBO
FERRO ELECTRIC LA NOVENA
Cll.9 No.2 - 41
Tel. 669 6097 | Cel. 310 8952809

ZARZAL
HIDROLUZ | Cr.10 No.7 - 68
Tel. 2206327 | Cel. 321 7777022

Rev. 2013-01

Ollas a Presión Cierre Externo de aluminio



Línea de atención a cliente
01 8000 947 203

universal®

inventamos felicidad